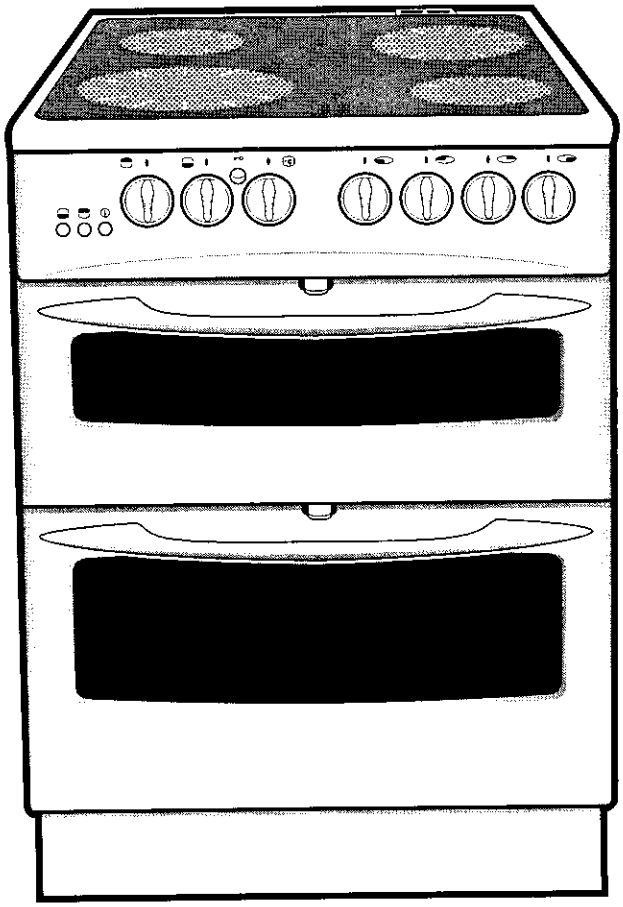
Husqvarna

BRUKSANVISNING

NO



REGINA PRIMEUR

QSG 653

Innholdsfortegnelse

SIKKERHET 3

FOR BRUKEREN

Gjør deg kjent med:
Komfyren 4
Glasskeramiktoppen 5
Kokeplatene 5
Sikkerhetsutstyret 5

Før første gangs bruk:
Rengjøre tilbehøret 7
Barberbladskrapen 7
Brenne av ovnene 7

Slik bruker du:
Komfyrlåsen 8
Dørsperren 8
Glasskeramiktoppen 9
Ovnene (inkl. den automatiske hurtigstarten) 11

Slik steller og rengjør du::
Generelt 15
Glasskeramiktoppen 15
Ovnene 16
Pærer 18

Service 19
Tekniske opplysninger 20

Råd og tips
Praktiske 24
Tekniske 25

Tabell for
Baking 26
Matlaging/grilling 27

Kassering 27

FOR INSTALLATØREN

Utpakking 20
Tekniske opplysninger 20
Installasjon 21

⚠ Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les derfor nøye gjennom bruksanvisningen. Legg spesielt vekt på sikkerhetsteksten merket med ⚠. Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge komfyren hvis den selges eller overlates til annen person.

Barn

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den enen siden og en avlastningsflate på den andre siden.

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert og dørlåsen fungere.

Bruk komfyrlåsen. Aktiver låseknappen for å sikre komfyren når den ikke er i bruk.

La ikke barn bruke barberbladskrapen.

Hold barn under oppsikt. Kokekar, varmesoner og stekeovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader.

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse, kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av.
KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn.

Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.

Rengjøring

Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikktoppen og stekeovnen holdes rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok (mens toppen ennå er varm) fra den varme toppen med barberbladskrapen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast eller folie. Vær forsiktig - barberbladet er svært skarpt.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

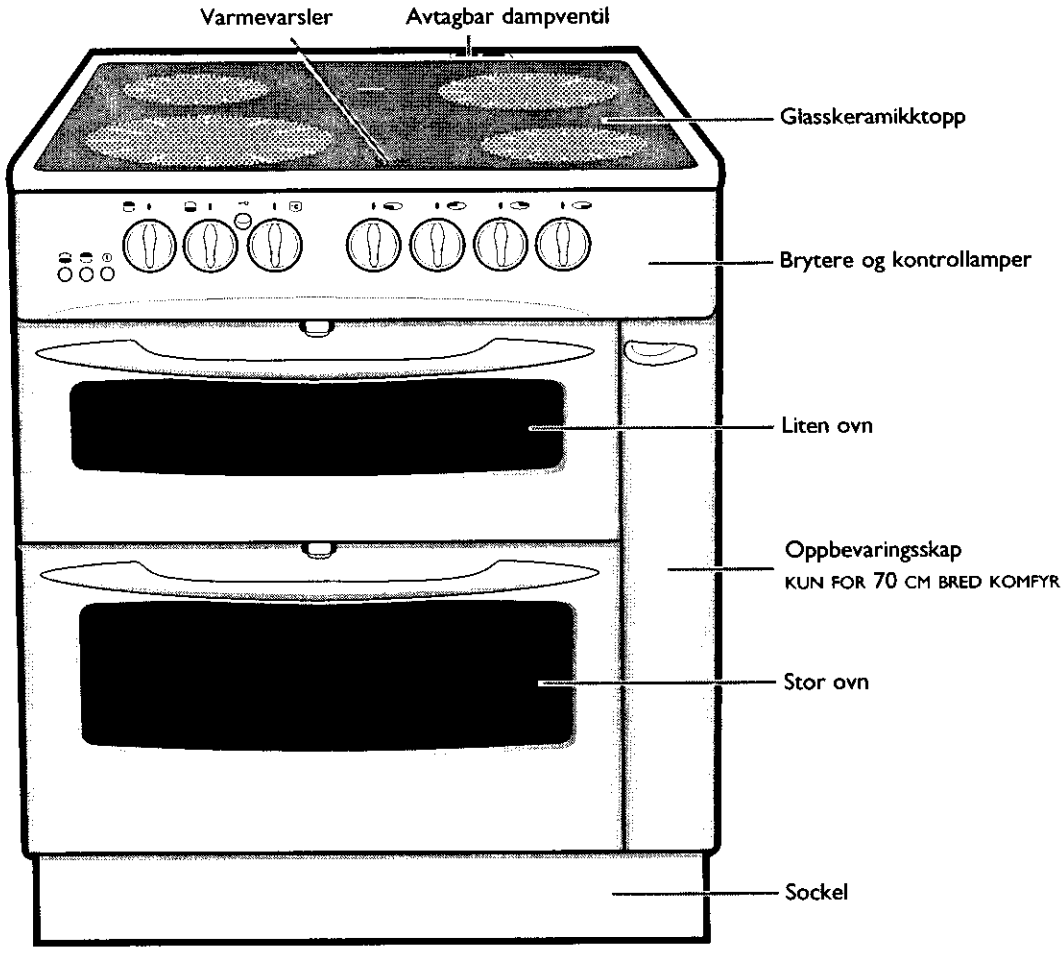
Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

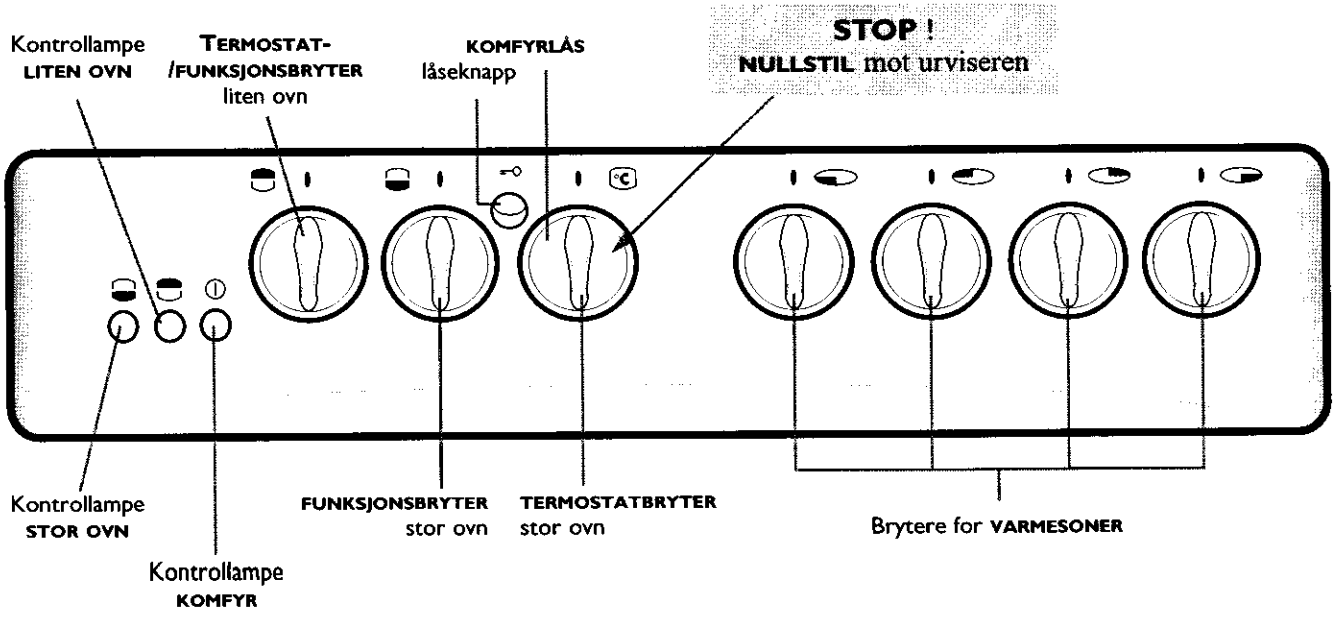
Gjør deg kjent med:

Komfyren



Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Ta tak i dørhåndtaket på ovnen (ikke åpne døren), løft forsiktig og dra komfyren ut.

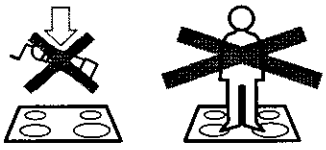
Bryterne og kontrollampene



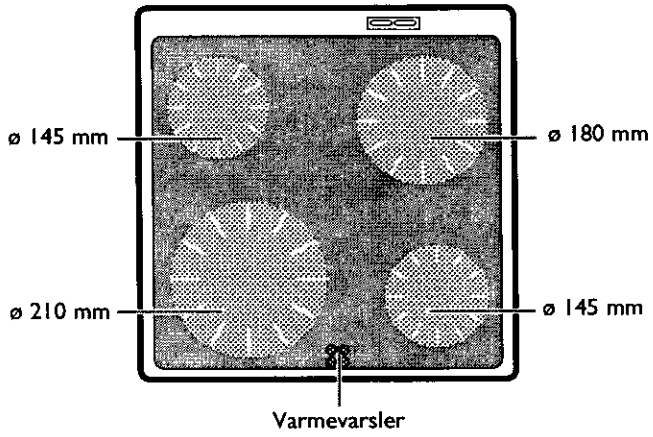
Glasskeramikktoppen

Glasskeramikktoppen har fire varmesoner. Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokner sonen i blant, men da for å forhindre overoppheting.

Varmevarsleren består av fire lamper, en for hver sone. Lampen lyser hvis sonen er varmere enn 55°C, også når den er slått av.



Komfyrtoppens glass tåler varme, kulde og temperatursjokk, men er ikke slagfast. Den kan sprekke dersom den treffes av fallende gjenstander som for eksempel en krydderkvern. Toppen må aldri benyttes til å stå på eller som avlastnings- eller oppbevaringsplass.



Ovnene

Du finner opplysninger om hvordan du bruker funksjonene under «Slik bruker du:», samt i tabellene bak i bruksanvisningen. Du kan velge mellom følgende funksjoner:

STORE OVNEN

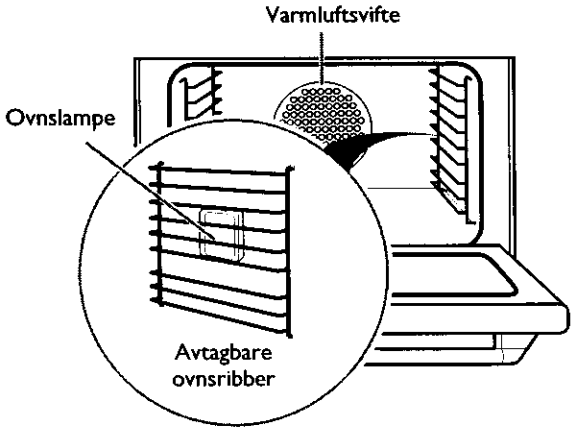
- Belysning
- Over-/undervarme
- Varmluft
- Varmluftsgratinering
- Grill
- **S** Hurtigstart.

LILLE OVNEN

- Belysning
- Over-/undervarme med automatisk hurtigstart
- Gratinering.

Katalyse-emaljen på ovnsveggene og tak er porøs og er til en viss grad selvrensende. Ovnsbunnen derimot er i glatt og noe hardere emalje slik at du skal kunne skrape bort flekker med f.eks. en stekespade.

Ovnsdøren består av en to deler med varmereflekterende glass for å gi lavere overflatetemperaturer. Ved rengjøring kan du fjerne det ytterste glasset, se under «Slik vedlikeholder og rengjør du:»

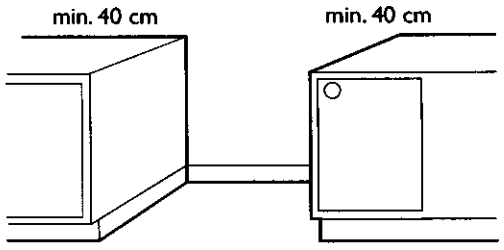


Antallet pærer og rillenivåer varierer avhengig av størrelsen på ovnen. Varmluftsvifte finnes kun i den store ovnen.

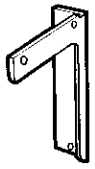
Sikkerhetsutstyret

Tippesikringen skal være montert. Barnesikkerheten øker dersom

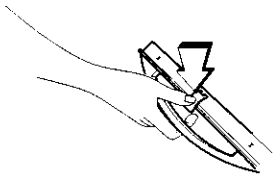
- det er minst 40 cm brede avlastningsflater på begge sider av komfyren. Et av underskapene kan erstattes med en vegg eller et høyskap.
- dørlåsen er innkoplet
- låseknappen til komfyrlåsen er aktivert
- kasserollevernet (tilleggsutstyr) er montert.



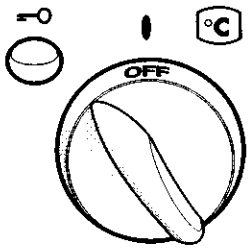
TIPPESIKRINGEN monteres for at komfyren ikke skal kunne velte ved unormal belastning, f. eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør. Tippesikringen er kun i funksjon når komfyren er skjøvet på plass.



DØRSPERREN gjør det vanskeligere for barn å åpne døren. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov (se s. 8).



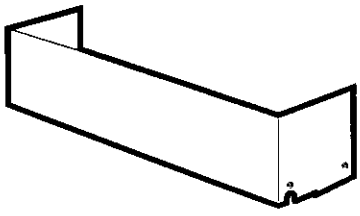
KOMFYRLÅSEN
Ovnens termostatbryter har en innebygget komfyrlås med to sikkerhetsinnstillinger. Velg om du vil benytte komfyrlåsen med enkel eller dobbeltsikring eller ikke i det hele tatt.
Obs! Strømforsyningen til komfyren er ikke brutt.



LÅS NR. 1
Bryter strømmen til varmesoner og ovner når termostatbryteren er stilt på AV.

LÅS NR. 2
Når låseknappen er aktivert i tillegg, kreves et tohåndsgrep for å slå på komfyren. Da blir det enda vanskeligere for barna å "bruke" den.

KASSEROLLEVERNET monteres for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til f.eks. en varm kasserolle.



Før første gangs bruk:

Rengjøre tilbehøret

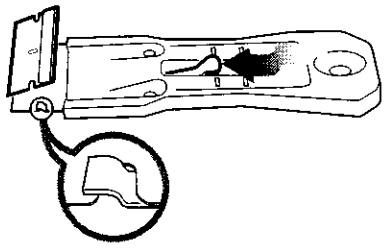
Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Barberbladskrapen

La ikke barn bruke skrapen. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

Bruk skrapen for å fjerne overkok fra glasskeramikk-toppen. Før førstegangs bruk må du snu barberbladet, da dette er transportsikret. Et deksel beskytter det skarpe bladet når skrapen ikke er i bruk.

1. Trykk ned knappen på skrapens overside og skyv den så langt fram som mulig (se skisse).
2. Fjern barberbladet. Sett bladet tilbake med den skarpe kanten ut.
3. "Lås" bladet med skrapens fliker (se skisse).
4. Trykk knappen hardt ned og skyv den så langt tilbake som mulig.

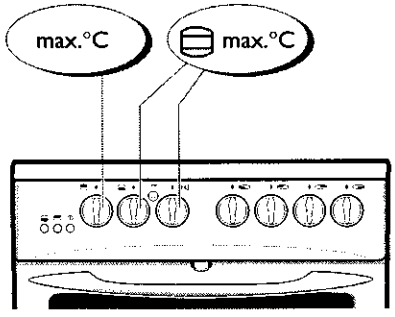


Brenne av ovnene

Hold barn under oppsikt! Komfyren blir meget varm.

Ovnsdørene skal være lukket. Brenn av én ovn om gangen:

1. Slå over-/undervarmen ⊜ på høyeste temperatur.
2. Ventiler godt i kjøkkenet. Slå av ovnen når lukt– og røykutvikling har opphørt.
3. Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.



Slik bruker du:

Komfyrlåsen

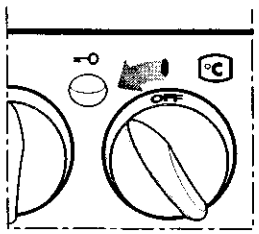
Enkelsikring

Slik låser du komfyren (se skisse A)
Vri termostaten mot urviseren til AV.

Gjør følgende når du skal *bruke komfyren*:

1. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til kl. 12)
2. Bruk komfyren på vanlig måte. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

A



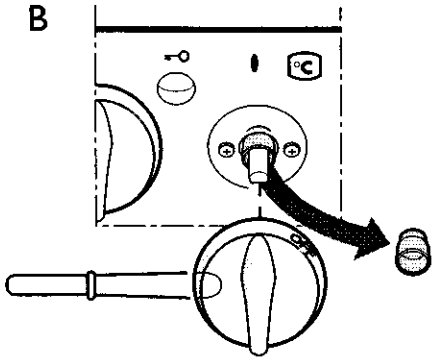
Dobbeltsikring

Før førstegangs bruk av dobbeltsikringen må du aktivere låseknappen (se skisse B):

1. Nullstill termostatbryteren, dvs. still bryteren på kl. 12.
2. Plasser en bordkniv bak bryterdekslet og vipp det forsiktig ut.
3. Fjern den røde hylsen.
4. Sett bryterdekslet tilbake i "nullstilling".

Heretter trenger du bare vri termostaten mot urviseren til AV for å LÅSE komfyren (se skisse A).

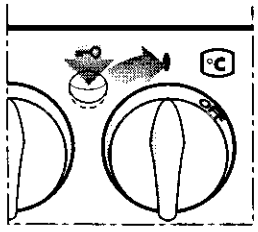
B



Gjør følgende når du skal *bruke komfyren* (se skisse C):

1. Trykk inn låseknappen og hold den inne.
2. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til bryteren igjen peker på kl. 12)
3. Bruk komfyren som vanlig. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på)

C

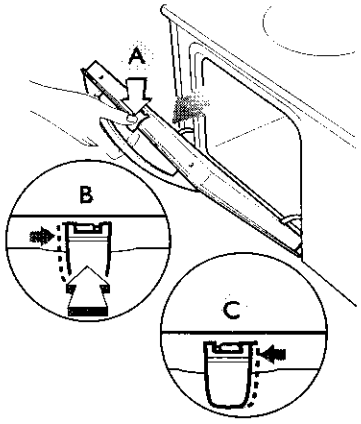


Dørsperrene

A. Trykk ned sperren når du skal ÅPNE døren.

B. Slik kopler du UT sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

C. Slik kopler du PÅ sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Glasskeramikktoppen

⚠ Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved overkoking trenge ned til strømførende deler. Kople fra komfyren og kontakt vår serviceavdeling for reparasjon.

Ved hjelp av skrapen må du STRAKS (mens toppen fortsatt er varm) FJERNE sukker og overkok med høyt sukkerinnhold, f.eks. syltetøy samt smeltet plast og folie for ikke å skade toppen.

Frityrkoking, smelting av fett, parafinvoks eller annet lettantennelig produkt må aldri stå uten tilsyn. Ved en eventuell brann, nullstiller du bryterne på komfyren og slår kjøkkenviften av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

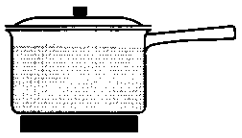
Varmesonene styres med brytere merket 0 – 12, der 12 gir høyeste effekt. De kan vris både med og mot urviseren. Slik går du frem når du vil bruke sonene:

1. Vrid frem til ønsket bryterstilling for den sonen du har valgt. Komfyrens røde kontrollampe tennes.
2. NULLSTILL bryteren etter bruk.

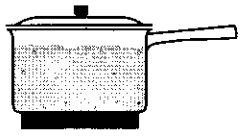
Hvilken bryterstilling skal du velge? Du må prøve deg frem til den stillingen og den varmesonen som passer deg og dine kjeler best, avhengig av hva du skal lage. Nedenfor får en liten veiledning (for riktig varme):

Koking

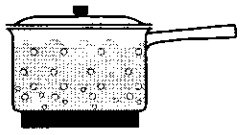
Som regel kan du koke opp på høyeste trinn og deretter velge et lavere trinn. Lyden eller størrelsen på vannboblene kan hjelpe deg med å finne riktig innstilling:



SVAK VARME: Sydende vann med bobler som kullsyre. Egner seg til koking av ris, fisk samt grønnsaker som f.eks. sukkererter og brokkoli.



MIDDELS VARME: Småkokende vann med bobler store som fiskeøyne. Egner seg til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og poteter.



STERK VARME: Lyden blir svakere før vannet begynner å boble kraftig. Egner seg til oppkok av vann til pasta og ris. Velg deretter en lavere innstilling.

Steking

Best resultat oppnås når maten dekker høyst 2/3 av stekepannen og den ikke kommer rett fra kjøleskapet når den skal stekes.

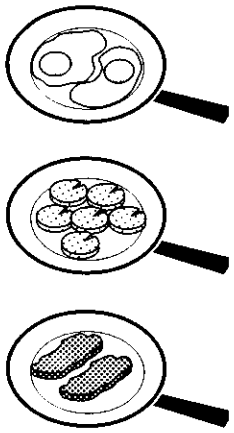
Ha smør/margarin i stekepannen, og velg ønsket innstilling av bryteren. For å få et godt resultat er det viktig at fettet har riktig farge (temperatur) når du be

gynner å steke. Trykk en lys stekespade mot bunnen slik at du lett kan se fargen på fettet.

SVAKT BRUNT FETT. Egner seg f.eks. til egg, løk, rå poteter, koteletter og biff samt hel fisk.

BRUNT FETT. Egner seg til det meste som skal stekes, f.eks. kjøttdeigretter, grytekjøtt, pølser, tynne fiskefileter og pannekaker.

MØRKEBRUNT FETT. Egner seg til tynne kjøttstykker.



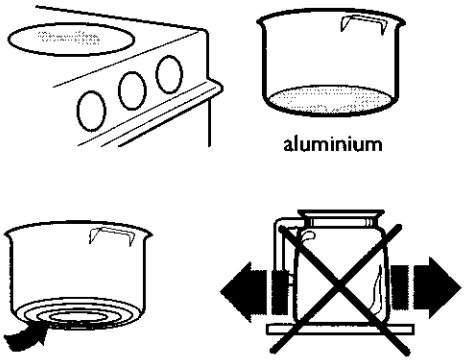
Spar energi!

- Bruk lokk så halverer du energibruken (jfr. uten bruk av lokk).
- Bruk kjeler med plan bunn og spar 25 % energi (jfr. med ujevn bunn).
- Sørg for å holde toppen ren og tørr. Smuss og væske reduserer varmeoverføringen mellom kokekar og varmesone.
- Slå av varmesonen og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Bruke av damp- og trykkoker sparer også energi.

Valg av kasserolle/stekepanne

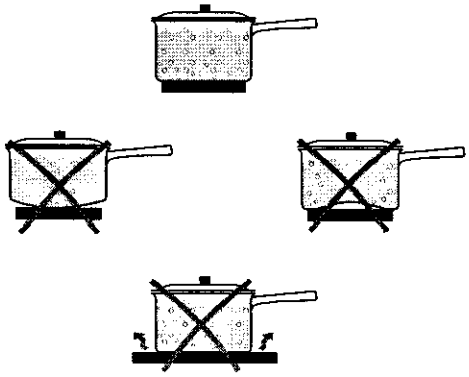
En komfyr med glasskeramikktopp stiller større krav til kokekarene dine enn en komfyr med plater. Husk:

- å kontrollere bunnen på kokekarene. Kjeler med konveks bunn (buler ut) snurer lett rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan etterlate sølvlignende flekker på toppen. Flekker tar du bort med rengjøringsmiddelet som fulgte med komfyren.
- Kasseroller og kaffekjeler i glass eller emalje med grovt mønster sliter mer på toppen enn kjeler av andre materialer, hvis de dras fram og tilbake.



For å spare tid og dermed energi skal kasserollens/ stekepannens bunn

- dekke sonen helt. Med en for liten bunn brenner overkoking seg lett fast på toppen.
- være glatt eller finmønstret,
- være plan. En bunn som bulker seg for mye utover eller innover gir lengre oppvarmingstider.



Når du skal kjøpe ny kasserolle, er det lurt å velge en rustfri modell med flerlagsbunn, dvs. en bunn med lag av forskjellige metaller.

Ovnene

Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting.

Hold barn under oppsikt! Ovnen blir meget varm.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

De perforerte, silikonbehandlete platene bruker du til steking av brød i varmluft. Dersom det er fare for at fett eller fyll skal renne ned gjennom hullene, plasseres bakverket i former.

Den LILLE OVN har

BELYSNING

OVER-/UNDERVARME, tak- og bunnelement innkoplet med automatisk hurtigstart. Det tar ca. seks minutter å varme opp ovnen til 200°C.

GRATINERING, grillelement og bunnelement innkoplet.

Ovnen har *automatisk hurtigstart.* Ovnens gule kontrollampe lyser så lenge hurtigstarten er innkoplet. Når ønsket temperatur er oppnådd, slokner lampen (tennes og slokkes når termostaten slår ut og inn).

Hvis du *ikke* vil ha automatisk hurtigstart, vrir du termostatbryteren til kontrollampen begynner å lyse. Vri bryteren deretter tilbake til «belysning» og still inn ønsket temperatur. Kontrollampen lyser kontinuerlig til ønsket temperatur er oppnådd (tennes og slokkes når termostaten slår seg ut og inn).

Den STORE OVN har

BELYSNING

OVER-/UNDERVARME, tak- og bunnelement innkoplet

VARMLUFT, tak- og bunnelement pluss et element rundt viften innkoplet

VARMLUFTSGRATINERING, grillelement og varmluftsviften innkoplet

GRILL, grillelement innkoplet

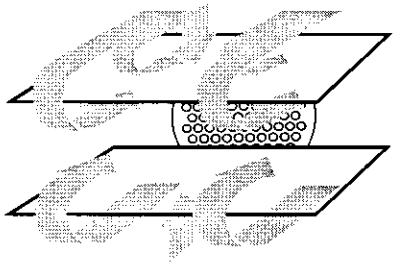
S HURTIGSTART, grillelement og bunnelement innkoplet. Det tar ca. sju minutter å varme ovnen til 200°C. Kan også brukes til *gratinering.*

Kontrollampen lyser under oppvarming av samtlige funksjoner. Når ønsket temperatur er oppnådd, slokner lampen (tennes og slokkes når termostaten slår seg ut og inn).

Prinsippene for varmluft

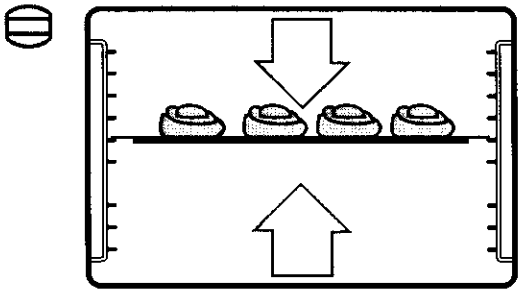
Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over– og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over– og undervarme.

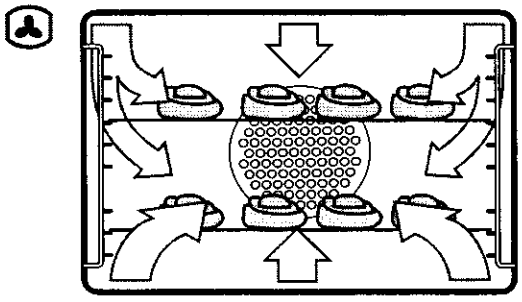


Baking

Kontroller myke kaker med en stekepinne ca 5 minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, fasong, farge og størrelse. Lyse aluminiumsformer gir f.eks. som regel lyse kaker. OVER/UNDERVARME gir jevn farge over hele flaten. Velg den ovnen som passer best i størrelse. Den minste ovnen passer til myke kaker, formbrød osv.

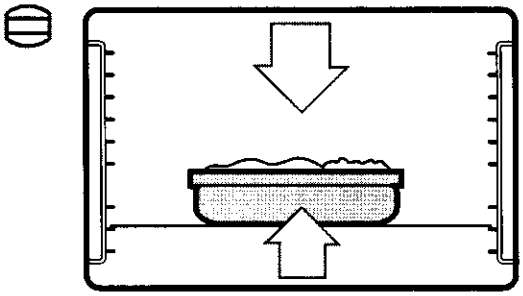


Med VARMLUFT blir bakingen mer rasjonell fordi du kan bruke to plater i ovnen samtidig. Dermed får du kortere steketid totalt. Fargen kan imidlertid bli noe ujevn.

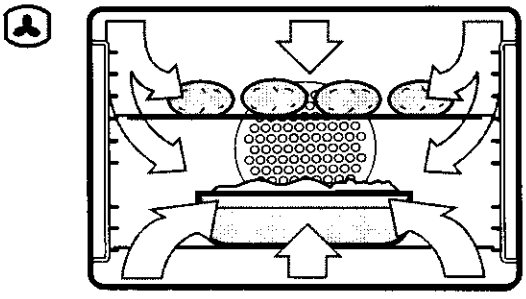


Matlaging

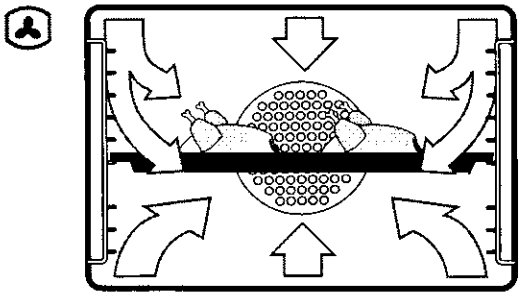
OVER-/UNDERVARME er som regel best ved matlaging på ett nivå. Velg den ovnen som passer best i størrelse. Med sin lave høyde er den minste ovnen velegnet til gratenger, puddinger o.l.



VARMLUFT velger du ved serie-/mengdematlaging og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. OBS! Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.



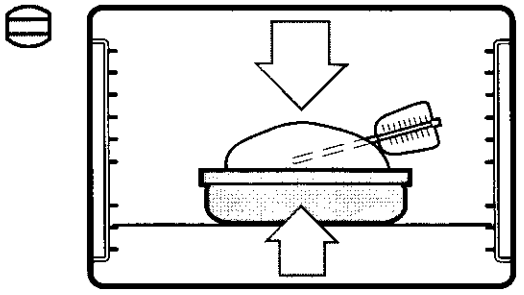
Steking



Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Storfekjøtt som roastbif, stek etc. blir best dersom det stekes med 125°C ovnsvarme, men dette tar noe lenger tid enn ved høyere temperaturer. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettrøkt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.

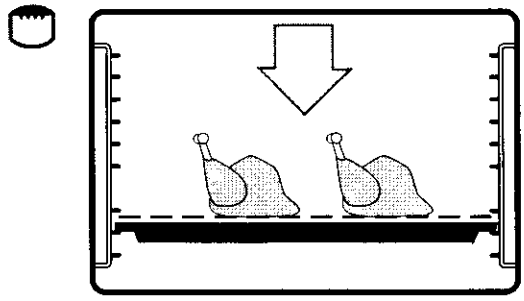
Bruk av steketermometer



For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

Grilling



Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå.

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet og legg det på grillristen eller tre det på spydet. Krydre etter ønske. Plasser gjerne en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres på ribbe 1 eller 2.

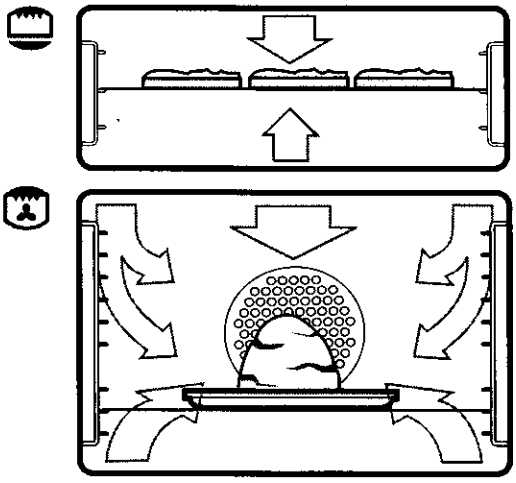
Still funksjonsbryteren på ⊂ og termostaten på ønsket temperatur. Begynn grillingen etter 3–5 MINUTTERS OPPVARMING. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.

Gratinering

De to ovnene har forskjellig gratineringssystem: tradisjonell gratinering (fargesetting) i den minste ovnen og varmluftsgratinering i den største.

LITEN OVN
Denne funksjonen passer bra ved fargesetting av retter som varme smørbrød og gratenger.

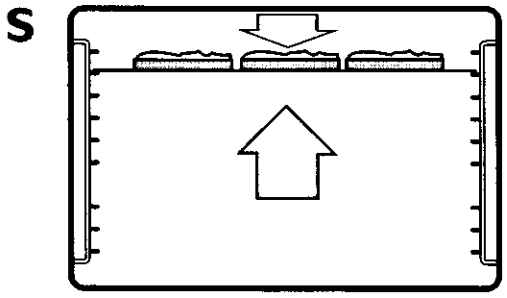
STOR OVN
Grillelementet gir maten farge samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Passer spesielt godt ved f.eks. griljering av skinke, som skal ha farge hele veien rundt.



Hurtigstart

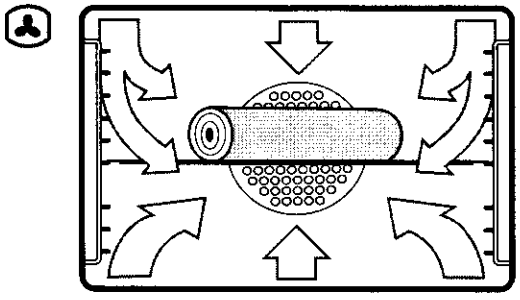
Sett funksjonsbryteren på **S** og termostaten på ønsket temperatur. Når kontrollampen slokner, stiller du funksjonsbryteren på ønsket funksjon.

Hurtigstarten kan også brukes ved gratinering (fargesetting) av retter som varme smørbrød og gratenger. Still da temperaturbryteren på høyeste temperatur og sett inn retten etter 3–5 MINUTTER.



Opptining

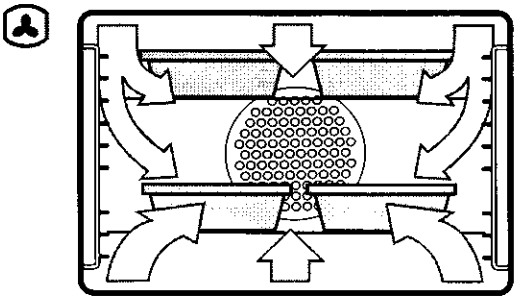
Still funksjonsbryteren på . Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks rullekake, skal termostatbryteren være NULLSTILT. Plasser maten på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



Opptining/varming

Still funksjonsbryteren på . Maten tines i tildekkete former. Bruker du kokekar av plast, kontroller at det tåler minst 200°C. Plasser formene på grillristen eller proffplater, på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines.

Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet. Når maten er tint, kan du med fordel bruke stektermometeret for å varme den opp til riktig temperatur.



Slik vedlikeholder og rengjør du:

Generelt

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL eller andre ripende materialer annet enn til visse deler av komfyren, som iblant kan behøve en grovrengjøring. Hvilke deler dette er og hvordan du gjør det, kan du lese om nedenfor. Glem ikke å gjøre rent under dampventilen. Denne kan vaskes i oppvaskmaskinen.

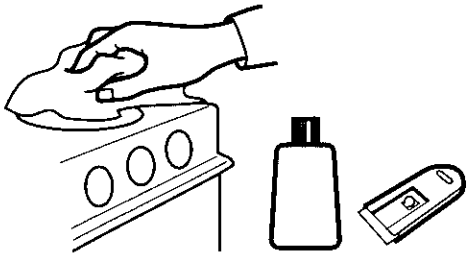
Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Glasskeramikktoppen

⚠ Du må straks (mens toppen er varm) fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy), samt smeltet plast og folie.

Slik rengjør du en topp ved kraftig tilsøling:

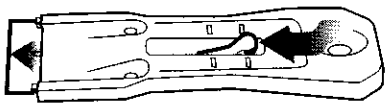
1. Bruk *barberbladskrapen* til å fjerne flekker o.l.
2. Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres toppen med vedlagte rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdingspapir.
3. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.



Slik bruker du barberbladskrapen:

⚠ Bruk barberbladskrapen med forsiktighet. Barberbladet er svært skarpt.

1. Skyv fram barberbladet ved å skyve fram knappen (på skrapens overside) til den stopper (se skisse). Du kan sjekke at barberbladet er i låst stilling ved å presse bladet mot en hard flate.
2. Sjekk at bladet er rent og helt, ellers kan det skade platen. Nye blader får du kjøpt hos fargehandleren.
3. Hold skrapen i en vinkel på ca. 45° og skrap rent. Du kan presse bladet hardt mot toppen uten å skade den.
4. Smuss fjerner du ved å tørke forsiktig av bladet med husholdningspapir.
5. Etter bruk trykker du ned knappen og skyver den så langt bakover som mulig. Oppbevar skrapen utilgjengelilg for barn.

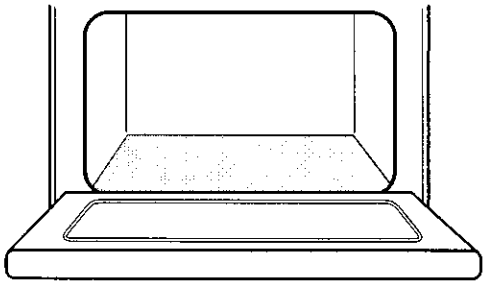


Ovnene

Glatt emalje

Slik rengjør du bunnen ved kraftig tilsøling:

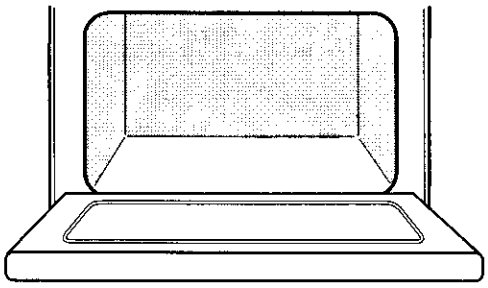
1. Søl eller overkok som sitter fast løsner du med f.eks. en stekespade.
2. Fordel grønnsåpe, gjerne flytende, med en svamp utover ovnsbunnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100°C og ⛁ over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Du kan eventuelt bli nødt til å gni forsiktig med stålull. Tørkes tørt.



Katalyseemalje

⚠ Ovnen blir varm ved bruk. Hold barna under oppsikt.

Matsøl på emaljen brennes til dels vekk ved bruk. Dersom emaljen blir flekkete, brenner du av ovnen med over-/undervarmen på høyeste temperatur i 30-60 minutter. Hardnakkete flekker av f.eks. fett fjerner du på denne måten:



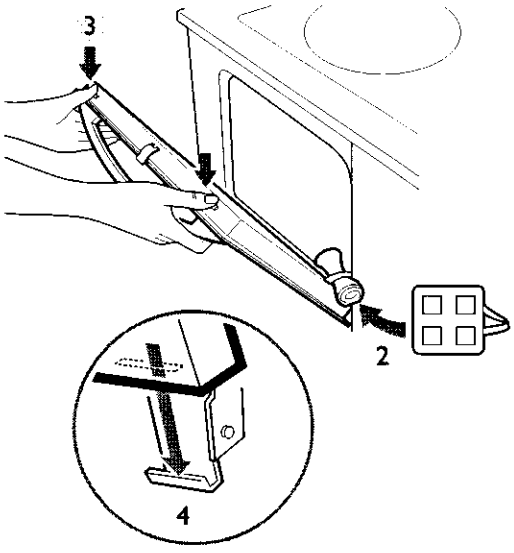
1. «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La stå en time.
2. Sett deretter over-/undervarmen ⛁ på høyeste temperatur.
3. Slå ovnen av etter tre timer.

Bruk aldri rengjøringsmiddel for ovner eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

Ovnsdøren

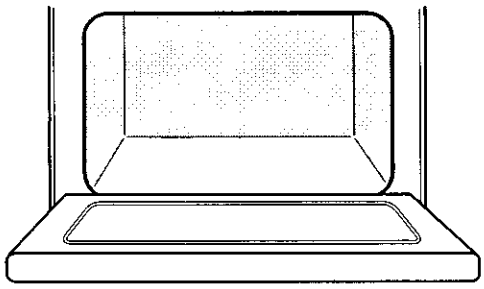
Rengjøring mellom glassene

1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
2. Åpne døren. For at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut bak dørhengslene (se skisse) slik at døren ikke kan slå igjen.
3. Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
4. Etter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (se bilde). Dersom glasset er svært tilsmusset, kan du bruke barberbladskrapen som følger med. Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
5. Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
6. Fjern gryteklutene.



Katalyseemalje

Ovnen blir varm ved bruk. Hold barna under oppsikt.



Matsøl på emaljen brennes til dels vekk ved bruk. Dersom emaljen blir flekkete, brenner du av ovnen med over-/undervarmen på høyeste temperatur i 30-60 minutter. Hardnakkete flekker av f.eks. fett fjerner du på denne måten:

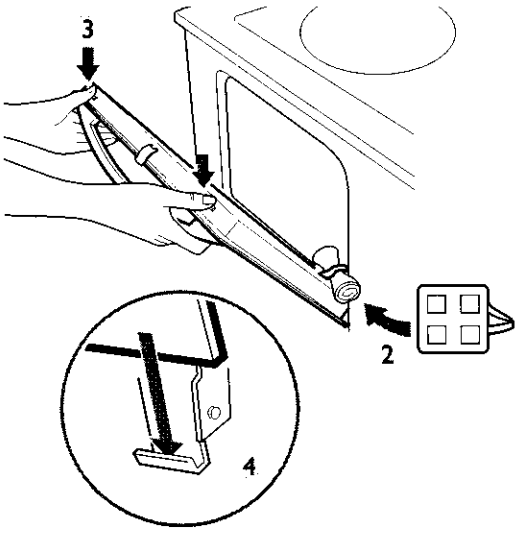
1. «Dynk» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La stå en time.
2. Sett deretter over-/undervarmen ⊜ på høyeste temperatur.
3. Slå ovnen av etter tre timer.

Bruk aldri rengjøringsmiddel for ovner eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

Ovnsdøren

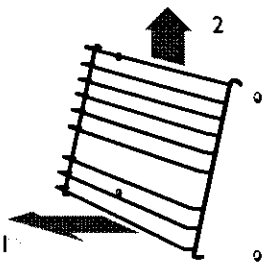
Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekkdannelse langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen gangers oppvarming.

Rengjøring mellom glassene



1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
2. Åpne døren. Før at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut mellom armene for hengselet (se bilde) slik at døren ikke kan slå igjen.
3. Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
4. Efter rengjøring med vinduspussemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (se bilde). Påse at døren sitter sikkert fasthektet på begge sider.
5. Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
6. Fjern gryteklutene.

Ovnstilbehøret



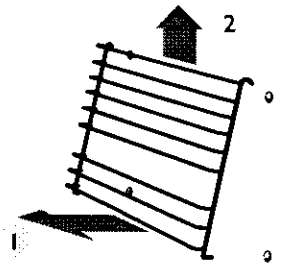
Stigene løsnes i de nederste hjørnene, løftes skrått opp og tas ut. Vask stiger, rist, grillstativ med spidd og rist for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling, kan du legge dem i bløt før du rengjør dem, evt. med stålull.

Plater, proffplater og langpanne tørkes av med husholdningspapir etter bruk og kan om nødvendig vaskes for hånd. Fastbrente flekker på plater/langpanne fjernes med en skrape beregnet på bakeplater (gjelder ikke proffplater).

Ovnstilbehøret

Rillene løsnes i de nederste hjørnene, løftes skrått opp og tas ut. Vask riller, rist, grillstativ med spidd og rist for hånd eller i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsøling, kan du legge dem i bløt før du rengjør dem, evt. med stålull.

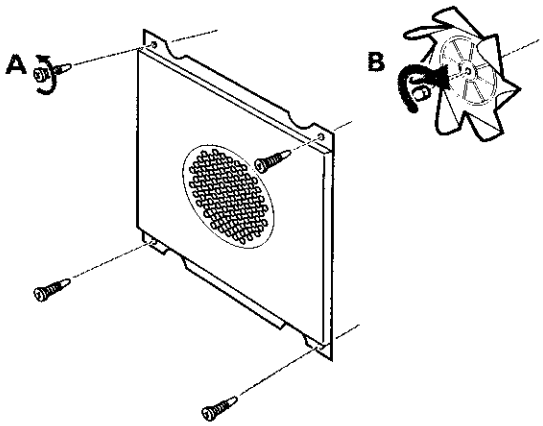
Plater, proffplater og langpanne tørkes av med husholdningspapir etter bruk og kan om nødvendig vaskes for hånd. Fastbrente flekker på plater/langpanne fjernes med en skrape beregnet på bakeplater (gjelder ikke proffplater).



Varmluftsviften

Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men vær forsiktig fordi viften har skarpe kanter.

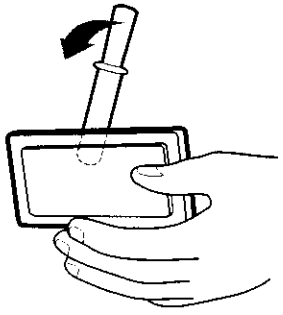
1. Sett alle BRYTERNE på NULL og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Skru ut de fire skruene (A) med en stjernetrekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
3. Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
4. Vask viften for hånd i varmt såpevann.
5. Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.



Pærer

Skifte av ovnspære

1. Sett alle BRYTERNE på NULL og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Løsne og fjerne ovnsrillene.
3. Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smørekniv mellom glass og ovnsvegg. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4. Skru ut og sett inn ny pære med E 14-sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300°C.
5. Trykk beskyttelsesglasset fast igjen og monter rillene.



Kontrollamper

Disse er av type glimlampe og har som regel lang levetid. Ved eventuelle feil, kontakt service.

Service

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: "NELs leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 23 og 24. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor. Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden:

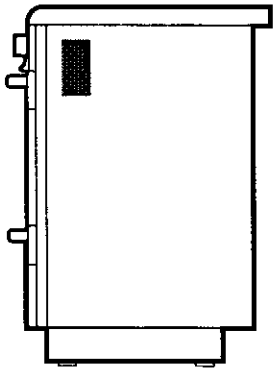
Modell .....

Prod. nr. .....

Ser. nr. .....

Kjøpsdato .....

Forhandler .....



SERVICEADM./SENTRALVERKSTED,
RESERVEDELSLAGERET
Vollebekkveien 2, Postboks 92,
Risløkka, 0516 Oslo

Tlf.: 22 72 58 00 Faks: 22 64 17 74

Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

Følgende leveres med komfyren:

- Emaljerte bakeplater og langpanner
- Proffplater dvs. perforerte og silikonbehandlede aluminiumsplater
- Ovsrist
- Tippesikring inkl. monteringsdeler.
- Barberbladskrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen
- Grillstativ med spyd
- Kokebok for varmluft
- Bruksanvisning.

Følgende kan kjøpes som TILLEGGSUTSTYR:

- Dekorsokkel (Front)
- Kasserollevern inkl. monteringsdeler.

Tekniske data

Med forbehold om endringer
Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.
IEC klass Y

	QSG 653	QSG 753
MÅL (mm)		
bredde	597	697
høyde, ved levering	900	850
dybde	595	595
VOLUM (liter)		
stor ovn	48	48
liten ovn	28	28
TOTAL EFFEKT (Watt)		
230 V-spis	12 780	12780
VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
bakre venstre	145	1 200
bakre høyre	180	1 800
fremre venstre	210	2300
fremre høyre	145	1200

PÆRER
Kontrollamper av type glimlampe
Ovnspære med E-14 sokkel, merket 230–240V, 25W og 300°C

Installasjon

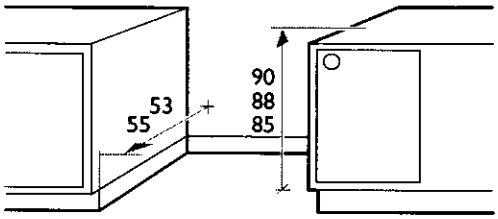
Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Passer komfyrens mål med den øvrige kjøkkeninnredningen? Mål høyde fra gulv til topp benkeplate og dybde fra vegg til framkant sokkel (se skisse). Komfyren kan også installeres med vegg eller høyskap på den ene siden og avlastningsflate på den andre.

Ved levering er komfyren tilpasset en benkehøyde på 85 resp. 90 cm og en sokkeldybde på 53 cm. Du kan endre høyde og dybde på sokkelen slik at komfyren passer til benkehøyde 85, 88 eller 90 cm og sokkeldybde 55 cm (se nedenfor).

Sjekk at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.

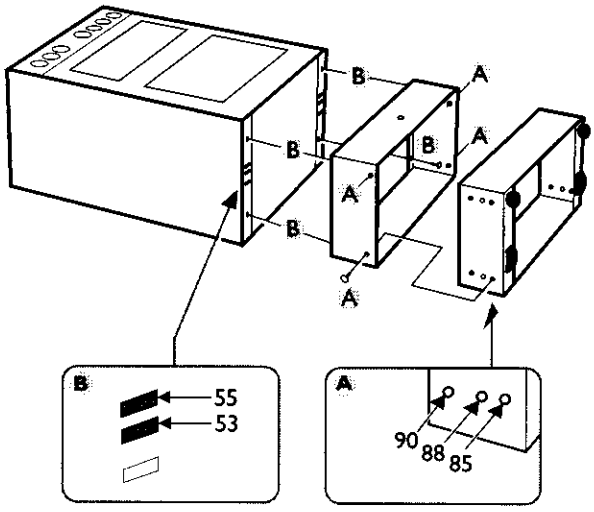


Endring av sokkelhøyde og -dybde

53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

Hvis begge målene skal endres, bør du gjøre dette samtidig. Les hele veiledningen nedenfor før du begynner endringene.

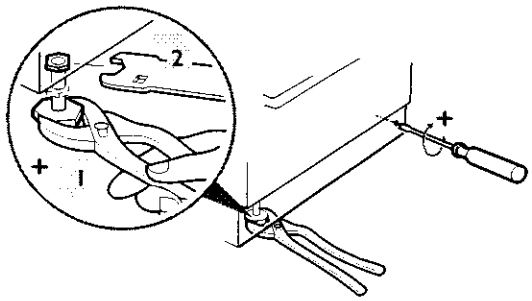
1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se skisse). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
2. Skru løs skruene A (4 stk., se skisse). Hvis du bare skal forandre høyden, dra da ut den innerste sokkelen et stykke. Dra i konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det er skarpe kanter under komfyren. Les videre fra og med punkt 5.
   Skal du forandre dybden, drar du sokkelen helt ut.
3. Skru ut skruene B (4 stk., se skisse). og fjern den ytterste sokkelen.
4. Velg trinn 55 cm (se skisse B) og sett den ytterste sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B (husk skivene!), og skyv den innerste sokkelen litt inn.
5. Skru skruene A inn igjen i et av hullene for henholdsvis 85, 88 og 90 cm benkehøyde (se skisse A).
6. Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering

Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet kan fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyrtoppen og kontroller at komfyren står rett.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftenøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står rett, låser du føttene med mutrene, som skrus mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkel (2).



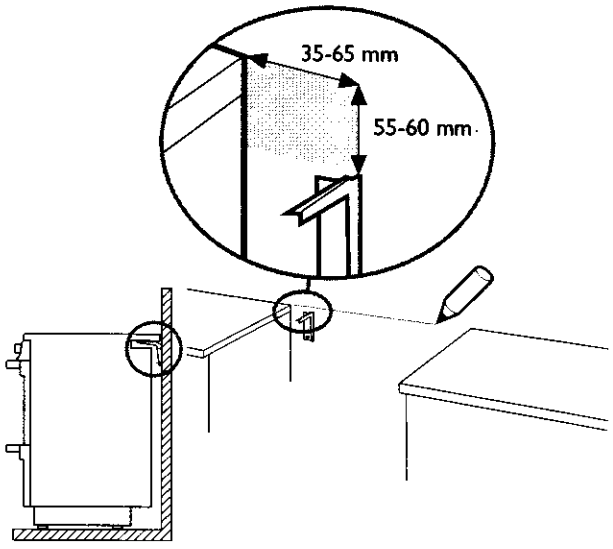
Montering av sikkerhetsutstyr

Tippesikringen

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

1. Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (se skisse).
2. De oppgitte mål (se skisse) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

   OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.
3. Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.

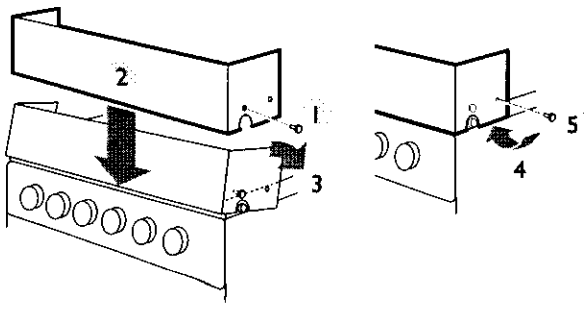


Tippesikringen er i funksjon bare når komfyren er skjøvet på plass.

Kasserollevernet (tilleggsutstyr)

Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

1. Trykk inn proppene i de fremre hullene.
2. Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
3. Vri kasserollevernet på skrå nedover og
4. vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
5. Lås med de bakre proppene.



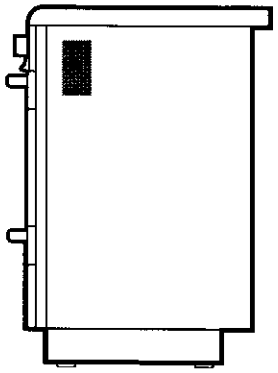
Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren skal tilkoples slik:

SPENNING	SIKRING
230 V	1-faset 25A

For tilkopling høyere enn 25A krever 6 mm^2 ledning. Tilkoplingsalternativene for komfyren framgår av skiltet på baksiden av komfyren. Tilkoplingseffekt og spenning er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side.



Praktiske råd og tips

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Riktig temperatur på væsken er 37 °C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Hurtigstarten er innkoplet.	Kontroller at du har satt funksjonsbryteren på ønsket funksjon.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

Tekniske råd og tips

Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Dersom du fortsatt har problemer etter at du har fulgt rådene nedenfor, bør du ta kontakt med vår serviceavdeling.

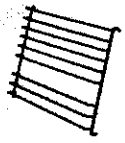
PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
Komfyren virker ikke.	Komfyren får ikke strøm.	Sjekk at komfyren ikke er låst. (Se komfyrlåsen, s. 8). Kontroller at støpselet er satt ordentlig i. Kontroller sikringen. NB! Én sikring pr. fase. Kontroller at ev. jordfeilbryter er koplet inn.
Dørsperrene virker ikke.	Sperrene er ikke koplet inn.	Kople inn sperrene (se s. 8).
Lang koke–/steketid	Uegnet kasserolle/stekepanne.	Velg en kasserolle/stekepanne med svakt konkav bunn. Glass og porselen (som kan brukes på komfyren) har dårligere varmeledningsevne enn f.eks. aluminium.
	Bryteren er feil innstilt.	Det er som regel passende å koke /varme opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling.
Ovnspæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift pære (se s. 18).
Glasskeramikktoppen er flammete.	Toppen er ikke forskriftsmessig rengjort.	Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene (se s. 15).
Katalyseemaljen blir ikke ren.	Emaljens porer er tilstoppet.	Brenn av ovnen på høyeste temperatur i minst 30 minutter.
	Hardnakkede fettflekker på emaljen.	Rengjør katalyseemaljen i henhold til anvisningene (se s. 16).

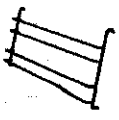
Baking

	°C			MINUTTER	°C		MINUTTER
Boller	225	M	M	8– 12	185–200	2+5	10– 15
Bondebrød	225	N	N	30– 35	200–225	2+5	25– 30
Formbrød (lette)	200–225	N	N	30– 40	185–200	2 el. 3	30– 40
Formbrød (tunge)	175–200	N	N	50– 60	165–185	2 el. 3	50– 60
Formkake (lett)	175	N	Rist på bunnen	35– 45	165		35– 45
Formkake (tung)	150–175	N	Rist på bunnen	50– 60	150	2+5	50– 60
"Hullbrød"	200–225	M	M	10– 15	185–200	2+5	15– 20
Kuvertbrød	225–250	M	M	8– 10	200	2+5	8– 12
Marengs	100–125	M	N/M	40– 50			
Muffins	225	M	N/M	10– 12	200	2+5	15– 18
Mørdeigskaker	175–200	M	M	5– 10	175–185	2+4	5– 10
Pepperkaker	175	M	M	5– 7	165–175	2+4	5– 10
Rullekake	225–250	M	M	5– 7			
Scones	225–250	M	M	8– 10	200–225	2+5	10– 12
Stenger/kranser	200–225	N	N	15– 20	185–200	2+5	15– 20
Sukkerbrød	175–200	N	N	30– 40	165–180	2+5	30– 40

Generelt

Hurtigstart bør ikke brukes ved steking av småkaker og marengs. Ferdigstekt brød skal alltid flyttes over på rist og tildekkes med håndkle dersom du ikke vil ha sprø skorpe.





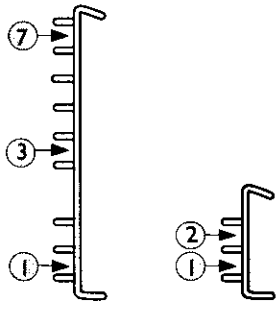
Plassering i stekevon

DEN STORE stekeovnen har sju ribber (se fig.):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).

DEN LILLE stekeovnen har to ribber:

M = Midtre del av ovnen (rille 2).
N = Nedre del av ovnen (rille 1).



Matlaging og grilling

	°C	°C			°C		Min.	°C
Biff, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			5– 7	
Bogstek	175		N	N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	N	160	2 el. 3		55– 60
Fisk								
.. koking	200		N	N	185	2 el. 3		
.. koking i egen kraft	100		N	N	100			
.. steking	200–225		N	N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	N	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	N/M	200	2 + 5		
Grillpølse		275	Ø	–			5	
Hamburger 100 g, frossen		275	Ø	–			8– 10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	N/M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175–200		N/M	N	175	2 el. 3		
Kylling	175		N/M	N	160–175	2 el. 3		
Kylling, halv**		200–225	N	–			40– 50	
Lever, ca. 1,5 cm		275	Ø	–			8– 10	
Nakkekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			15– 20	
Omeletter	200–225		M	N	185–200			
Piroger	225		M	N/M	200	2 el. 3		
Pizza	250		M	M	225	2 + 5		
Poteter (bakte)	225		M	N/M	200	2 + 5		
Pudding (i form)	200–225		N/M	N	185–200	2 + 5		
Ribbe**	175	200–225	N	N	160–175	2 + 5		
Roastbiff	125		N	N	125	2 el. 3		55– 60
Stek (okse)	125		N	N	125	2 el. 3		70– 75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	N	160	2 el. 3		70– 75
Stekt sild	225		M	N/M	200	2 + 5		
Svinekam	175		N	N	160	2 el. 3		80– 85
Svinekoteletter, ca. 1,5 cm		250	Ø	–			12– 15	
Svinestek	175		N	N	160	2 el. 3		70

** Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Kassering

1. Kople komfyren fra kontakten i veggen.
2. Kutt ledningen så nær komfyrens bakvegg som mulig.
3. Sett sperrene ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.

Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

Husqvarna

Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 561 83 Huskvarna. Tel. 036-14 60 00
Husqvarna, Postboks 215, Økern, 0510 Oslo. Tlf. 22 63 54 00
Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77
Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab-HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1aA, 00510 Helsinki. Puh (90) 39611

2B tecknare ab

Trykt på miljøvennlig papir

© AB-HNR 99-08-18

821 01 14-03/2